Busca este producto en Gatoo.es

www.gatoo.es

Gatoo.es es una plataforma del grupo Sanelmann.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 1

CTC CLATRONIC®

Profi Cook

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Instruction Manual
Bruksanvisning • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití • A használati utasítás
Руководство по эксплуатации

Induktions-Doppelkochplatte

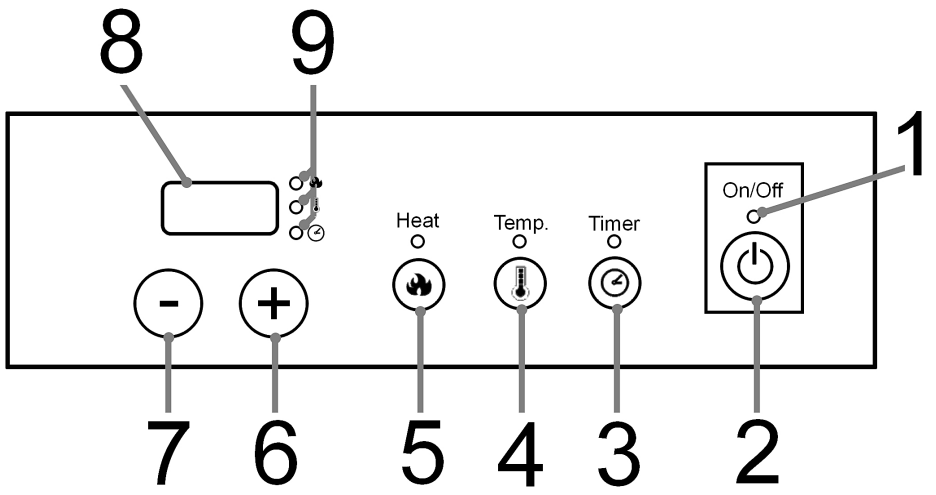
Dubbele inductiekookplaat • Plaque de cuisson double à induction
Piastra di cottura doppia ad induzione • Placa doble de cocción por inducción
Dupla boca de fogão por inducção • Induction double hot plate
Dobbel induksjonskokeplate • Podwójna indukcyjna płyta kuchenna
Indukční vařič - dvojplotýnka • Indukciós kettős főzőlap
Индукционная плита со сдвоенной конфоркой

DKI 3184

CE

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 3

Bedienfeld · Bedieningspaneel · Zone de commande
Campo di comando · Panel de control · Campo de comando
Control panel · Betjeningsfelt · Pole obsługi · Ovládací pole
Kezelőmező · Панель управления



ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 33

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ AVISO:
No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro **de asfixia**!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones
Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

i INDICACIÓN: Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 34

E

Indicaciones especiales de seguridad

- Coloque el aparato sobre una superfi cie plana, resistente a la humedad y al calor. En caso de tener una superfi cie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No mueva el aparato, si está en funcionamiento.
- Tomar solamente por las asas y botones previstos.
- No utilice el aparato, por el calor ascedente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.
- Mantenga sufi ciente distancia de seguridad contra objetos fácilmente infl amables como muebles, cortinas, etc. (30 cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- No caliente baterías de cocina vacías en la zona de cocción, ya que esto puede conllevar a peligrosas sobretemperaturas.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.

AVISO:

Durante la puesta en marcha la temperatura de la superficie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta. ¡Existe peligro de quemarse!

¡Atención:

- **Superficie de cerámica !** Desconecte el equipo si la superficie está dañada o rota, para evitar un posible choque eléctrico.
- **Calor por inducción!** No coloque sobre la placa de cocción objetos de metal como p.e. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, porque se pueden calentar.
- **La superficie está caliente!** En el caso de la placa de cocción por inducción sólo se calienta primero el fondo de la batería de cocina y no la propia zona de cocción. Después del proceso de cocción pueden haber peligrosas temperaturas en la zona de cocción debido al calor irradiado. ¡Peligro de quemadura!
- **¡Advertencia de perjuicios para la salud!** Personas con marcapasos no deben emplear esta placa de cocción.

Panel de control

1 Indicación de servicio
2 Tecla CON / DES (ON/OFF)
3 Tecla TIMER
4 Tecla TEMP función de cocción "temperatura controlada“
5 Tecla HEAT función de cocción "potencia controlada"
6 Tecla + (más alto)
7 Tecla - (más bajo)
8 Pantalla
9 Lámparas en la pantalla

Aspectos generales

Cocción con inducción

Cuando se cocina con inducción se produce primero un calor por medio de las fuerzas magnéticas al colocar una cazuela o un sartén con fondo magnetizable sobre la zona de cocción conectada. Durante esto sólo se calienta el fondo de la batería de cocina, pero no la zona de cocción. La bobina de inducción se encuentra debajo de la placa de cerámica. Tan pronto se alimente la misma con corriente se produce un campo magnético que genera un remolino en el fondo de la cazuela o del sartén. De esta forma se consigue calentar el fondo. Esto ahorra energía, porque el calor sólo se produce donde realmente se necesita.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 35

¿Qué tipo de batería de cocina se puede emplear?

Para las placas de cocción por inducción se requieren cazuelas y fondos de cazuela de un material magnetizable. Las baterías de cocina se proveen hoy en día con la indicación que se apropian para la cocina de inducción.
De principio se pueden emplear todas las baterías de cocina ferruginosas. Si estas son magnetizables se puede comprobar con un corto experimento:
Coloque la cazuela correspondiente sobre la placa de cocción. Si después de la conexión aparece en la pantalla "---" y se oye repetidas veces una señal acústica, la olla no se apropia.

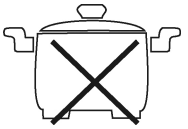
INDICACIÓN:
Por razones de seguridad conmuta el equipo después de pocos segundos al estado de reserva.

Los siguientes materiales no se pueden emplear como baterías de cocina para la cocción por inducción:
Arcilla, cristal o aluminio.

Las siguientes cazuelas no se pueden emplear:

Cazuelas con fondo redondo

Cazuelas cuyo diámetro en el fondo sea menor de 12 cm



Cazuelas con pies

Duración de servicio

No opere el equipo más de 4 horas seguidas. Después interrumpa el servicio por lo menos 30 minutos para evitar daños por sobrecarga.

Peso

No cargue la placa de cocción con un peso mayor de 4 kg para evitar daños en la superficie de cocción.

Conexión eléctrica

Potencia conectada

La placa de cocción puede absorber una potencia total de 3300 W. Para esta potencia conectada se recomienda una línea de alimentación separada con una protección por fusible a través de un interruptor de protección doméstico de 16 A.

¡Atención sobrecarga!:
- En caso que usted utilice cables de prolongación éstos deben tener una sección transversal mínima de 1,5 mm^2.
- No emplee una regleta de enchufe múltiple porque este equipo tiene demasiado potencia.

E

Conexión

- Antes de colocar la clavija en la caja de enchufe verifi que que la tensión de red que desea utilizar coincide con el aparato. Las indicaciones para ello las encontrará en la placa de características.
- Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 230 V/50 Hz, instalada reglamentariamente.

Indicaciones para el uso

Puesta en servicio

1. **Estado de reserva:** Después de enchufar la clavija se pone la placa de cocción en el estado de reserva. Las lámparas en las teclas CON / DES (ON/OFF) se iluminan. En el display aparece una »-L-« (LOW=baja temperatura).
2. Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción.
3. Pulse la tecla ON/OFF (CON/DES) (2) para iniciar el servicio de cocción.
   Los indicadores luminosos de las funciones HEAT- y TEMP.- empiezan a emitir señales.

Funciones de cocción

Pulse la tecla HEAT o TEMP. para seleccionar una función de cocinado. La lámpara para la función correspondiente se ilumina.

HEAT **Cocción regulada por la potencia**

- Los ingredientes se siguen cocinando al escalón ajustado por Vd.

INDICACIÓN:
- En la pantalla se visualiza el nivel de potencia 5.
- Después de la conexión se puede modificar el escalón en cada momento con las teclas (+/-).

TEMP. Cocción con temperatura controlada

- Los ingredientes se calientan a la temperatura ajustada por Vd. y se mantienen a esta temperatura a través de una regulación automática.

INDICACIÓN:
- En la pantalla se visualiza el valor "120".
- Después de la conexión se puede modificar en cada momento la temperatura preajustada con las teclas (+/-).
- Las temperaturas dependen de la calidad de la batería de cocina.
- Esta función sirve a temperaturas de 200 °C también para freír. ¡Emplee sólo grasas que se apropien para temperaturas altas!

TIMER: Entre el tiempo de desconexión

Se puede limitar la duración de las funciones de cocción.
- Seleccione una función de cocción.
- Pulse después la tecla TIMER. Las lámparas TIMER y la lámpara de la función de cocción parpadean.
- Con las teclas (-/+) usted puede ajustar ahora el tiempo de desconexión deseado. El tiempo máximo es de 180 minutos.
- Después de aprox. 3 segundos termina el parpadeo de las lámparas y la lámpara de la función de cocción está iluminada permanentemente.

INDICACIÓN:
- Después de haber conectado el Timer se pueden modificar los niveles en cada momento con las teclas (+/-).
- **Interrrumpir:** Vd. puede interrumpir el proceso en cada momento pulsando la tecla de CON /DES (2).
- El fin del tiempo de cocción se anuncia en el último minuto por una señal acústica.

Desconexión

- Pulse la tecla ON/OFF (CON/DES) (2).
- La placa de cocción se conmuta de cualquier estado de servicio al estado de reserva. La indicación de servicio (1) está iluminada.

INDICACIÓN: El ventilador para el aire frío sigue marchando aprox. 30 segundos. El indicador de calor residual “H” aparece en el display.

- Saque a continuación la clavija de la red.
- Antes de guardar el equipo déjelo enfriar.

Reconocimiento de olla

El equipo reconoce automáticamente si se encuentra una cazuela en la placa de cocción. La placa se conmuta al estado de reserva después de quitarse la cazuela.
Tenga en cuenta para esto las siguientes indicaciones:

Advertencia:
Desconecte la placa de cocción después del uso mediante los interruptores. La desconexión por el reconocimiento de ollas no es suficiente.
¡Peligro de quemadura! Después del proceso de cocción pueden haber temperaturas peligrosas en la zona de cocción por el calor irradiado.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 38

Limpieza

AVISO:
Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.

ATENCIÓN:
No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
No utilice detergentes agresivos o que rayen.
Para su limpieza, en ningún caso sumerja el aparato bajo agua.

Placa de cocción vitrocerámica

- Elimine los restos de comida aún calientes con un paño húmedo o un pañuelo de papel.
- Limpie la placa de cocción con una esponja suave y un poco de agua y séquela minuciosamente con un paño suave.
- **Detergentes para superficies de cerámica:** En caso que se hayan quemado restos de comida en la placa compre los productos para eliminar estos en los departamentos especializados de los comercios.

Carcasa

- Limpie la carcasa después del uso con un paño algo húmedo.
- Tenga en cuenta que no entre líquido en las aberturas de la carcasa. Esto puede dañar el equipo o conllevar a un choque eléctrico.

Eliminación de fallos

- **El equipo no funciona, no procede ninguna visualización.**
  Acción correctora: Compruebe la conexión de red.

- **Después de seleccionar la función de cocción y conectar el equipo suena una señal.**
  Posible causa: No se ha colocado ninguna cazuela o se ha colocado una cazuela no apta.

INDICACIÓN: Por razones de seguridad se conmuta el equipo después de pocos segundos al estado de reserva.

  Acción correctora: Coloque una cazuela apropiada para placas de cocción por inducción.

- **La placa de cocción se desconecta de inmediato durante el servicio.**
  Posible causa: Se activó el protector de sobretemperatura.
  Acción correctora: Separe el equipo de la red de corriente y déjelo enfriar unos 20 minutos. Ponga después de nuevo el equipo en servicio.
  Otra causa: Las ranuras de ventilación están cubiertas.
  Acción correctora: Elimine los cuerpos extraños de las ranuras de ventilación.

- **Durante la conservación del calor no se mantiene la temperatura en la cazuela.**
  Posible causa: El fondo de la cazuela no es plano o está arqueado.
  Acción correctora: Coloque una cazuela apropiada.

- **Mensajes de fallo**
  Durante el servicio aparecen en la pantalla los siguientes mensajes:

Mensaje	
---	No se ha puesto ninguna olla o una olla impropia.

Datos técnicos

Modelo:	DKI 3184
Suministro de ténsión:	230 V, 50 Hz
Consumo de energía:	3300 W
Clase de protección:	I
Peso neto:	4,85 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especifi caciones en razón de la seguridad.
No reservamos el derecho de efectuar modifi caciones técnicas.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.
Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.